

Ryba Tacari



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryba

kumin

imbir

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 90 dag ryby, 1 cebula w plasterki, 1 łyżeczka soli, pół łyżeczki czarnego pieprzu, 2 łyżeczki kuminu, 1 łyżka oleju, 1 łyżka soku z limonki, 2 łyżki imbiru, 1 wydrążona papryczka habanero - użyliśmy chili, 500 ml wody.

SPOSÓB WYKONANIA: Oczyszczoną rybę natrzeć sokiem z limonki. Podzielić na mniejsze porcje. Doprawić połową soli i pieprzu. W garnku zrumienić cebulę i imbir. Do garnka włożyć rybę, kumin, resztę soli i pieprzu, wlać wodę. Gotować 10 - 15 minut.